TAVUK DOLMASI

Emine Beder

1 iri boy tavuk
1/4 limon suyu
2 defne yaprağı
tuz
İç pilavı için:
1,5 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı kuşüzümü
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 orta boy soğan
2,5 çay bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı yenibahar
tuz
karabiber
1/2 limon suyu
1 tatlı kaşığı şeker tuz

Tavuğu birkaç su yıkayarak bir tencereye yerleştirelim. İçine limon suyunu, defne yapraklarını, tuzu ve tavuğun yarısına gelene kadar sıcak suyu ekleyelim. Ağır ateşte tavuğun eti hafifçe diri kalacak şekilde haşlayarak tencereden alalım. Pirinçleri ılık, tuzlu suda 1/2 saat bekletelim. Tavuğun içine dolduracağımız iç pilavı hazırlayalım. Bir tencereye sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ve dolmalık fıstıkları ekleyip soğanlar pembeleşene dek kavuralım. Pirinçleri birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzerek ekleyelim Pirinçler şeffaflaşana dek kavurmaya devam edelim. Tuzu, baharatları, kuşüzümlerini, sıcak tavuk suyunu ekleyelim, ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek pişirip ateşten alalım. Tavuğun karın boşluğuna iç pilavı dolduralım. Kanatlarının ve butlarının pişerken dağılmaması için, kanatlan ve butları temiz bir ip ile birbirine bağlayalım. Limon suyunu, şekeri ve tuzu bir kapta karıştırarak fırça yardımı ile tavuğun derisine sürelim. Tavuğu hafifçe yağlanmış fırın kabına yerleştirerek 230°de ısıtılmış fırında, derisi nar gibi kızarana dek pişirip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54481 • adı:Tavuk Dolması • gönderen:lezzet dünyası • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:07